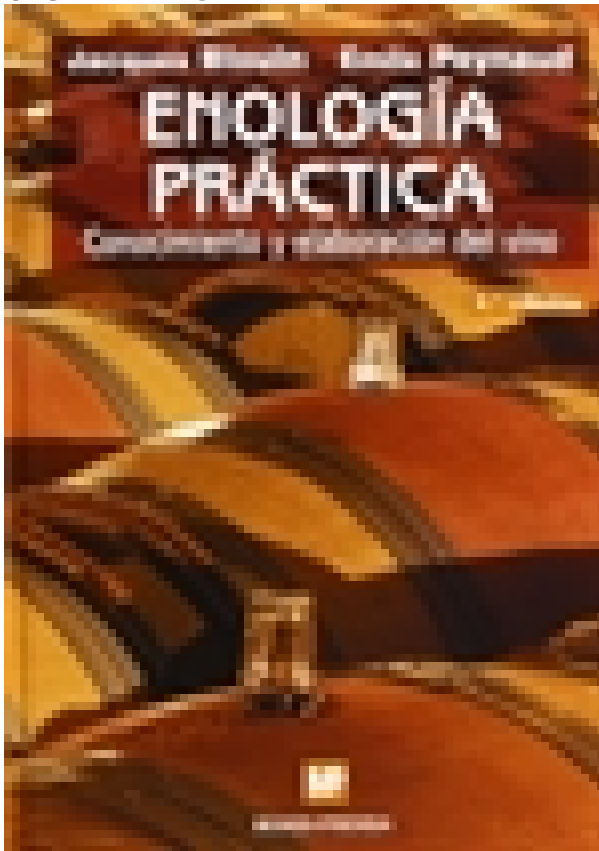


# Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino.



**Editorial:** Mundiprensa

**Autor:** J. BLOUIN, EMILE PEYNAUD

**Clasificación:** Universidad > Enología, Viticultura

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 360

**ISBN 13:** 9788484761600

**ISBN 10:** 8484761606

**Precio sin IVA:** \$ 159802.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 159802.00 COP

**Fecha publicación:** 01/01/2003

## Sinopsis

Esta nueva edición a partir de la 4ª edición francesa revisada y ampliada, ofrece una reactualización en profundidad de la obra, basada en los nuevos conocimientos e instrumentos del sector.

La diversificación de las técnicas y de los estilos de los vinos no autoriza una presentación exhaustiva de recetas, obsoletas ya desde su aparición. Esta obra describe las operaciones fundamentales comunes a todos los vinos (maduración, fermentación, vinificación, clarificación, etc.), desde la recolección al embotellado, así como diversos procedimientos y herramientas validados por la teoría y la experiencia. Cada cual podrá aplicarlos a sus uvas, con el fin de resaltar permanentemente sus cualidades específicas

## Indice

Prólogo a la cuarta edición española. - Prefacio a la tercera edición francesa - INTRODUCCIÓN: 1.- Viticultura, enología y calidad. 2.- La uva. 3.- Las fermentaciones. 4.- La extracción de mostos. 5.- El control de la calidad de mostos y vinos. 6.- El SO<sub>2</sub>. 7.-Las vinificaciones. 8.- La crianza de los vinos. 9.- Enfermedades y accidentes de los vinos. 10.- Clarificación y estabilización de los vinos. 11.- El acondicionamiento de los vinos. 12.- Bodegas e instalaciones: concepto y funcionamiento. Conclusión.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax  
clientes@paraninfo.co [www.paraninfo.mx](http://www.paraninfo.mx)